

Anzeige

Anzeige

## Das Pesto-Paradies ist in Weinböhla

Melanie und Christian Prohl haben ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht.

Die Italienfans betreiben seit einem Jahr das Pestorado in Weinböhla – eine Nudel- und Pestomanufaktur.

Das sind doch bloß Nudeln. Die landläufige Meinung ändert sich schlagartig, wenn man die Gelegenheit bekommt, den Weinböhlaer Nudelmachern mal über die Schulter zu schauen und das Ergebnis anschließend selbst zu probieren. „Gute Nudeln brauchen eben gute Zutaten und viel Zeit. Dann schmeckt man das auch“, sagt Melanie Prohl.

Seit Oktober 2014 betreibt das Ehepaar auf der Friedensstraße 14d (unweit der Feuerwehr) die erste Nudel- und Pestomanufaktur in der Region. Wie es dazu kam, ist schnell erzählt. „Wir lieben die italienische Küche, sind mehrere Male im Jahr dort und entdecken dabei stets Neues, mitunter auch in den verstecktesten Winkeln des Landes“, sagt die 36-Jährige. Die Idee, was Eigenes auf die Beine zu stellen, hegten die Beiden schon lange. Warum also nicht das Pesto-Paradies

(Pesto + Eldorado) nach Weinböhla holen? Gesagt, getan. Aus dem angedachten Internetshop ist längst ein Geschäft geworden. „Das hat natürlich den Vorteil, dass die Kunden vorher kosten können“, lacht Melanie Prohl und zeigt dabei auf die Pestogläser. Bei der Herstellung der Sauce setzen die beiden Unternehmer auf hochwertige Zutaten und eine schonende Zubereitung. „Wir verwenden u.a. frische Kräuter, Parmesan, Pinienkerne und Olivenöl. Konservierungsstoffe und Erhitzen sind tabu“, erklärt Christian Prohl. Neben den Klassikern, wie Basilikum- und Tomaten-Pesto, findet man in dem Geschäft aber auch ausgefallene Variationen, darunter Erdnuss-Chilli-, Macadamia-Pfeffer- und Mango-Minze-Pesto. Längst werden damit nicht nur Nudelgerichte verfeinert, sondern auch der Grillabend oder das Gemüsegericht.

Auch die Herstellung der Nudeln ist fast ausschließlich Handarbeit, ebenfalls nach italienischer Rezeptur. Verwendung findet dabei u.a. doppelt gemahlener Hartweizengries, der für eine gute Bissfestigkeit sorgt. Entscheidend ist aber auch der Trocknungsprozess. Brauchen industriell gefertigte Nudeln dafür nur maximal 240 Minuten, lässt man sich in der Weinböhlaer Manufaktur mehr Zeit – bis zu

30 Stunden. „Dadurch bleiben die Geschmacksstoffe erhalten“, erklärt Frau Prohl. Neueste Spezialität des Hauses sind die Weinböhlaer Rotweinnudeln.

Italienischer Wein, Grappa, Olivenöle und Geschenkkörbe für Geburtstag und Hochzeit und weitere italienische Spezialitäten runden das Angebot ab. Geöffnet: Montag bis Freitag von 9 bis 18.30 Uhr. [www.pestorado.de](http://www.pestorado.de)



Foto: A. Schramm

# Herbstfest

und verkaufsoffener Sonntag

4. Oktober 2015  
von 13:00 – 18:00 Uhr

- ✱ Herzhafte & süße Spezialitäten vom Grill
- ✱ Herbstliche Nudelsalate
- ✱ Italienische Weine
- ✱ Brause & Bier
- ✱ Action & Unterhaltung für Kids

**Pestorado**  
Mehr als nur Pesto!

Pestorado Inh. Melanie Prohl  
Friedensstr. 14 d  
01689 Weinböhla

Tel.: 035243 . 463410  
E-Mail: [service@pestorado.de](mailto:service@pestorado.de)

- ☺ Weinböhlaer Nudelspezialitäten
- ☺ Hausgemachte Pesto-Kreationen
- ☺ Sächsische und italienische Weine
- ☺ Ausgewählte Grappa- und Schokoladen-Spezialitäten
- ☺ Geschenkideen für Genießer

Öffnungszeiten: Mo – Fr 9.00 – 18.30 Uhr

[www.pestorado.de](http://www.pestorado.de)